

# ZUKUNFT.GLOBAL

MAGAZIN FÜR ENTWICKLUNG UND ZUSAMMENARBEIT  
AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

SCHWERPUNKT:  
ENTLANG DER  
LIEFERKETTE



## JOHANNIS IM RAMPENLICHT

Warum heimische  
Superfoods die Welt  
gerechter machen

## HERZ ALS DENKORGAN

Nachgefragt bei Moin Biobackwaren  
in Glückstadt



Die etwa 2 Millionen auf Kakaoplantagen ausgebeuteten Kinder zeigen: Ohne ein Lieferkettengesetz nehmen deutsche Unternehmen Menschenrechtsverletzungen und Umweltzerstörung im Ausland weiter in Kauf.  
**Jetzt Petition unterschreiben: [lieferkettengesetz.de](http://lieferkettengesetz.de)**



Und zahlreiche weitere Organisationen.

## Editorial

Wer in diesen ungewöhnlichen Zeiten mit offenen Augen das eigene Umfeld beobachtet, erlebt viele Menschen, die unter dem Einfluss des Ungewohnten einen oder mehrere Gänge zurückschalten müssen. Vieles ist nicht, wie wir es kennen. Kreativität ist gefragt, und vielerorts passiert genau dies. Gleichzeitig aber bringt Corona Licht in die Schattenseiten der großen wirtschaftlichen Systeme. Dieser Scheinwerfer eröffnet den Blick und damit die Chance für das, was wir verändern wollen und müssen.

Jetzt ist die Chance für neue Wege in der globalen Zusammenarbeit. ZUKUNFT.GLOBAL hat Menschen, Unternehmen und Initiativen in Schleswig-Holstein getroffen, die zukunftsweisende Schritte für faire und umweltgerechte globale und regionale Lieferketten gehen. Das Gespräch mit Moin Bio Backwaren aus Glückstadt liefert Hintergründe der Produktion von Croissant, Schokoladenbrötchen und Spinattasche, beleuchtet die Grenzen regionaler Wertschöpfung und zeigt die Chancen der Gemeinwohlökonomie auf. Und in unserer Rubrik Vor Ort zeigt eine ungewöhnliche Kochsession die globalen Auswirkungen von Superfoods wie Avocado oder exotischen Wunderbeeren – und wie wir sie mit regionalen Produkten ersetzen können.

Viel Spaß beim Lesen der elften Ausgabe! Diese und weitere Inhalte sind auch in unserem Onlinemagazin zu finden: [www.zukunft.global](http://www.zukunft.global)

Ihre Redaktion von **ZUKUNFT.GLOBAL**



Martin Weber  
Geschäftsführer

Janin Thies  
Redaktion  
ZUKUNFT.GLOBAL

Benjamin Hellwig  
Redaktion  
ZUKUNFT.GLOBAL

Bündnis Eine Welt  
Schleswig-Holstein e.V.

Bündnis Eine Welt  
Schleswig-Holstein e.V.

Bündnis Eine Welt  
Schleswig-Holstein e.V.

## Inhalt

- 4 Nachgefragt Herz als Denkkorgan**  
Tiefgekühlte und gekühlte Backwaren und Teige für den Biomarkt: ZUKUNFT.GLOBAL im Gespräch mit Brigitta Sui Dschen Mattke und Jule Prothmann von Moin Bio Backwaren aus Glückstadt über die Hintergründe der Produktion von Croissant, Schokoladenbrötchen und Spinattasche, die Grenzen regionaler Wertschöpfung und die Chancen der Gemeinwohlökonomie.
- 12 Frischer Wind Luft zum Durchpusten**  
Wir zeigen inspirierende Neuheiten und clevere Denkanstöße für eine gerechtere Zukunft.
- 16 Lernort Länger nutzbar**  
Defekte Küchenlampe? Zersplittertes Handydisplay? Kaputte Kaffeemaschine? Auf geht's ins Repair Café!
- 18 Vor Ort Superfoods**  
Ein Kochkurs in Zeiten von Corona. Im Mittelpunkt des 3-Gänge-Menüs stehen heimische Superfrüchte und globale Gerechtigkeit.
- 24 3 Fragen an Initiative**  
Nachgefragt bei der Lübecker Initiative für ein Lieferkettengesetz
- 25 Events und Impressum**
- 26 Abo und Ausblick**



Gute Laune vor/inmitten von Backblechen: Mitarbeiterin von Moin Bio Backwaren aus Glückstadt.

Titelbild: Carsten Buck, Designagentur Mutter Hamburg, [www.mutter.de](http://www.mutter.de)



# HERZ ALS DENKORGAN

NACHGEFRAGT BEI  
MOIN BIO BACKWAREN AUS GLÜCKSTADT

Interview: Benjamin Hellwig Fotos: Moin Bio Backwaren

MOIN BIO BACKWAREN GMBH PRODUZIERT TIEFGEKÜHLTE UND GEKÜHLTE BACKWAREN UND TEIGE FÜR DEN BIOMARKT. AUCH BIOBÄCKER, GASTRONOMIE UND CATERER WERDEN BELIEFERT. ZUKUNFT.GLOBAL IM GESPRÄCH MIT BRIGITTA SUI DSCHEN MATTKE UND JULE PROTHMANN ÜBER DIE HINTERGRÜNDE DER PRODUKTION VON CROISSANT, SCHOKOLADENBRÖTCHEN UND SPINATTASCHE, DIE GRENZEN REGIONALER WERTSCHÖPFUNG UND DIE CHANCEN DER GEMEINWOHLÖKONOMIE.



Brigitta Sui Dschen Mattke  
Moin Bio Backwaren GmbH



Jule Prothmann  
Moin Bio Backwaren GmbH

### Hallo Frau Mattke, Hallo Frau Prothmann. Was macht die Corona-Krise mit Ihrem Unternehmen?

**Prothmann:** Als Lebensmittelproduzierender Betrieb haben wir ohnehin sehr hohe Qualitätsstandards, was Hygiene und Sicherheit betrifft. Diese haben wir angesichts der Situation um Corona noch ausgebaut, um vorsichtig zu sein: viel Homeoffice, Abteilungstrennung, Schichttrennung in der Produktion, regelmäßiges Händewaschen, Masken, etc.

### Blicken Sie auf die Zeit nach Corona – in welchem Umfeld steht das Unternehmen dann?

**Mattke:** Insgesamt wächst gerade das Bewusstsein für den großen Zusammenhang. Die Wahrnehmung, dass wir alle miteinander in Verbindung stehen, war noch nie so deutlich wie jetzt. Ich denke, dass nach der Krise die Notwendigkeit ökologischen Wirtschaftens als wirklich sinnvolle Zukunftsoption erkannt ist. Die Diversität von ökologischen Systemen wird deutlicher sein. Und es wird noch eine Diskussion geben. Es wird nicht das letzte Mal gewesen sein, dass solch ein Virus auftaucht. Wir werden darüber sprechen, wie wir verhindern können, dass sich solche Viren weiter ausbreiten, auch im Zusammenhang mit Themen wie Lieferkette und globaler oder regionaler Wertschöpfung. Ich denke, die ökologische Wirtschaft wird durch diese Zeit an Bedeutung gewinnen.

„Die Diskussion darüber, ob diese Wirtschaftsmethode die Welt ernähren kann, halte ich für reine Zeitverschwendung.“

Brigitta Sui Dschen Mattke

**Frau Mattke, Ihr Mann Hans-Paul gründete in den 1970er-Jahren bereits eine Biobäckerei, seit 1995 gibt es unter seiner Leitung Moin Bio Backwaren. Was stärkt Ihr Unternehmensbekenntnis zu Bio?**

**Mattke:** Die Frage nach Bio oder nicht stellen wir uns nicht mehr, es gibt für uns keine Alternative. Die Diskussion darüber, ob diese Wirtschaftsmethode die Welt ernähren kann, halte ich für reine Zeitverschwendung. Wir können die Welt nicht anders ernähren, als auf dem ökologischen, ganzheitlichen Weg. Was meinst du, Jule?

**Prothmann:** Wir können es uns nicht mehr leisten, auf nicht-ökologischem Weg zu produzieren. In internen und externen Arbeitskontexten, in unseren Lieferketten, steht es für uns nicht zur Diskussion, anders zu arbeiten. Für uns ist es ein ganzheitliches Thema.

**Mattke:** Wir sind Überzeugungstäter, die eine ökologische Wirtschaftsweise als zukunftsweisendes Modell für diese Erde sehen. Und das beschränkt sich nicht nur auf Lebensmittelherstellung, da gehört für uns viel mehr dazu. Und es wäre jetzt an der Zeit, den Green Deal umzusetzen. Denn wie man sieht, wenn es nicht mehr anders geht, sind Dinge möglich, die nicht für möglich gehalten wurden. Nicht zu fliegen, weniger Auto zu fahren, etc. Mir kommt es so vor, als sei das Thema Klima wie der Frosch im Wasser, dem man langsam das Wasser erhitzt, so lange, bis er darin kaputtgeht, weil er die Veränderungen nicht stark genug merkt. Und Corona ist ein irrer Einschlag, der uns sofort mit unserer Endlichkeit konfrontiert. Weil es dabei um den Tod geht. Und diese Grenze kann man nicht mit Geld aufheben. Das ist mit dem Klima genauso, es wird nur nicht mit der gleichen Dringlichkeit wahrgenommen. Und stattdessen werden in der Politik wieder die alten Systeme wie Autobauer und Flugzeugindustrie gestärkt. Gleichzeitig ist die Chance da, sich auf den Weg zum Systemwechsel zu machen. Ich wünsche mir, dass wir diese Chance nutzen.



Produktion von Krustis

„So altmodisch, wie es klingt: Wir telefonieren sehr viel.“

Jule Prothmann

### Welche Herausforderungen gibt es bei Handelsbeziehungen mit Ihren Rohstofflieferanten?

**Prothmann:** Zum Lieferweg unseres Getreides gehört die Qualität der Rohstoffe, die wir hier im Haus verwenden müssen. Wir arbeiten seit vielen Jahren mit einem Partner in Süddeutschland zusammen, der uns das Weizenmehl liefert. Es ist eine sehr erfahrene Mühle, die Biolandmehle für uns herstellt. Wir setzen auf langjährige Zusammenarbeit und Vertrauen. Und, so altmodisch, wie es klingt, wir telefonieren sehr viel. Wir versuchen bei allen Rohwaren, uns auf sozialem und qualitativem Weg zu begegnen. Neben ökonomischen Aspekten müssen auch Ethik und Gedankenwelt gut zueinander passen.

**Mattke:** Wir sind ein Produzent, der an den Handel verkauft. Die Qualität muss stets gleichbleibend sein, wir sind da nicht so flexibel wie der Frischbäcker nebenan. Das erfordert für

unsere Lieferkette viel Professionalität. Wir haben eine ganze Weile lang versucht, Getreide mit gleicher Qualität aus nächster Nähe zu bekommen, was uns nicht gelungen ist. Alle wünschen sich regionale Lieferketten, alles soll von nebenan kommen, da wird manchmal selbst auf Bio verzichtet, ganz egal, ob Glyphosat gesprüht wird. Regionalität macht für mich nur Sinn, wenn sie ökologisch ist...

**Prothmann:** ...und landwirtschaftlich Sinn ergibt. Der Weizen wächst aufgrund der Bodenbedingungen in Süddeutschland viel besser und ist dort auch besser zu bewirtschaften als bei uns im Norden.

### Wie kann ökologische Getreidezüchtung die Bodenqualität und den Umweltschutz fördern?

**Mattke:** Die ökologische Saatgutzüchtung versucht, die Sorten an Standorte und ihr Klima anzupassen. Ökologische Produkte bedeuten aber nicht zwingend ökologisches Saatgut. Ein Biobrot ist nicht immer aus biologisch gezüchtetem Saatgut hergestellt. Die Verbände regeln das deutlicher als der Gesetzgeber. Und Saatgut ist ein Thema, das gesellschaftlich unglaublich vernachlässigt worden ist. Früher haben Landwirte und Gärtner ihr bestes Saatgut untereinander ausgetauscht. So haben sich die besten Eigenschaften weitervermehrt. Heute sind 70-80 Prozent allen Saatguts in den Händen von sieben Konzernen. Was wir essen, wird bestimmt von wirtschaftlichen Interessen großer Unternehmen und Stakeholder. Das ist absurd. Und es ist dringend notwendig, die ökologische Saatgutzüchtung zu stärken. Mit der kannst du aber erst mal kein Geld verdienen: Bis ein Getreide marktreif ist, dauert es 15 Jahre. Es ist demnach eine gesellschaftliche Aufgabe. Peter Kunz in der Schweiz muss mit seinem Verein von außen finanziert werden.



Mitarbeiter von Bio Moin Backwaren GmbH

Beim Backen geht es immer um hohe Eiweißgehalte. Sie haben eine Wirkung auf das Backverhalten. Wenn Mühlen den Landwirten hohe Proteingehalte abverlangen, führt das dazu, dass man kurz vor der Ernte Düngung in den Boden bringt, um noch einen letzten Proteinschub in die Pflanze zu bringen. Das verursacht nicht nur Kosten, es führt auch zu Einträgen in Boden und Grundwasser. So hängen die Dinge zusammen. Bäcker haben Anforderungen, Landwirte reagieren, etc. Wenn man dagegen in Züchtung und Verarbeitung auf ausgeprägte Charaktere und Kombination verschiedener Getreidesorten setzt, kann man mit einem guten Mix an Eigenschaften für bestimmte Backprodukte mit weniger Eiweißgehalt auskommen. Brauchen wir weniger Protein, spart es dem Landwirt Kosten und schont Böden und Grundwasser.

#### Butter aus Horst: Was motiviert Sie zur regionalen Wertschöpfung am Beispiel der Kooperation mit der 17 Kilometer entfernten Meierei Horst?

**Prothmann:** Die Meierei Horst stand vor einigen Jahren vor der Insolvenz. Um sie zu erhalten, wurden damals eine Genossenschaft gegründet und Anteile vergeben. Den Vorstand übernahmen drei Landwirte der heutigen „De Öko Melkburen“. Wir sind damals mit einem Anteil in die Meierei eingestiegen und schauten, wie wir sie in Bezug auf Lieferanten fördern könnten. Zusammen schauten wir, wie wir die Strukturen im Bereich Biolandbau vergrößern könnten. Das funktioniert besser, wenn man von garantierten Abnahmemengen

zu einem festen Preis ausgehen kann. Durch unseren großen Bedarf an Butter eigneten wir uns als ein guter Partner. 2019 haben De Öko Melkburen die erste Biolandmilch weiterverarbeitet. Wir erhielten dann die ersten 6.000 Kilo zu einem Preis, der momentan um fast 50 Prozent höher liegt als der Butterpreis, den wir sonst bezahlen. Wir sehen es als Förderung der Meierei und der regionalen Strukturen.

„Sind Verbraucher bereit, 20 Cent mehr für ein spezielles Croissant zu bezahlen, wenn sie damit Milch aus Mutterkuhhaltung unterstützen?“

Brigitta Sui Dschen Mattke

#### Welche Grenzen gibt es hierbei?

**Mattke:** Solche Dinge entstehen aus persönlichen Kontakten. Es entspringt aus Projekten wie diesem auch immer Energie. Wir sind nun an einem Punkt, an dem wir nicht wissen, wie es weitergeht. Mehr Menge zu diesem Preis können wir uns nicht leisten. Wir fragen uns, ob wir einen Teil dieses Preises über ein hochwertiges Produkt weitergeben können. Sind Verbraucher bereit, 20 Cent mehr für ein spezielles Croissant zu bezahlen, wenn sie damit Milch aus Mutterkuhhaltung unterstützen? Das wissen wir aktuell noch nicht. Zudem wäre es ein wichtiger Schritt, wenn die Meierei in eine andere Größenordnung kommt. Das hängt von vielen Faktoren ab. Können die Restprodukte bei der Butterherstellung, Molke und Milchpulver, gut verkauft werden, können sie ein hochwertiges anderes Produkt daraus machen, beispielsweise Butterherstellung muss man querfinanzieren.

#### Wie kam es zur Verwendung von Sheabutter statt Palmöl?

**Mattke:** Palmöl will ich nicht pauschal verurteilen. Ölpalmen, und da habe ich einmal von ein paar Öko-Unternehmerfreunden eins auf den Deckel bekommen, sind, wenn sie gut und unter den richtigen Bedingungen angebaut werden, sehr ergiebige Pflanzen. Eigentlich hat Palmöl eine super Bilanz, wenn man dafür nicht Regenwald abholzen würde. Großer Output, wenig Anspruch, aber wir haben im Grunde keinen Zugriff darauf, den Anbau sicher zu gewährleisten. Daher sind wir da komplett ausgestiegen.



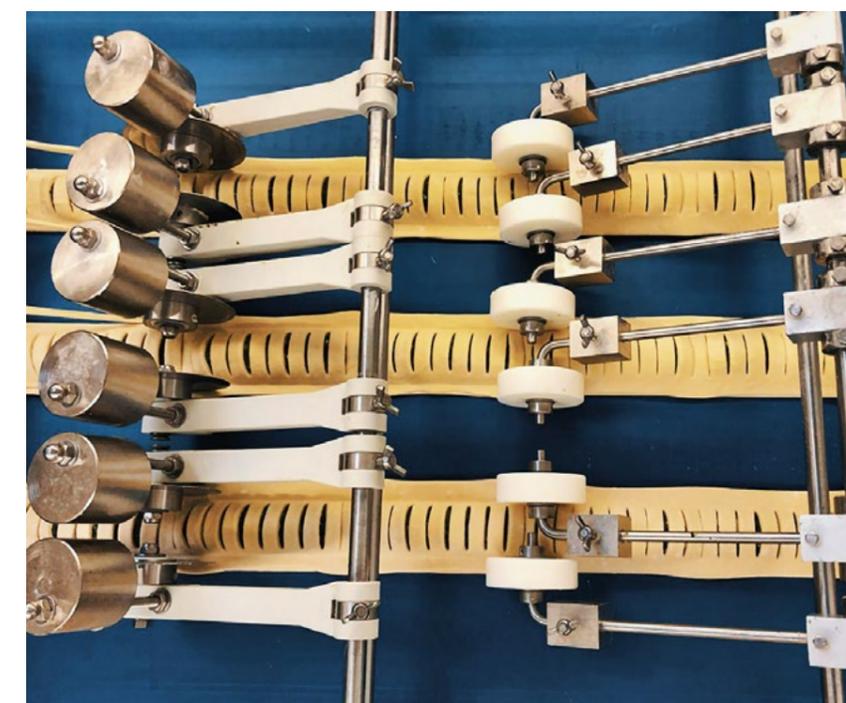
Laugenbrötchen

**Prothmann:** Wir haben im Herbst 2018 auf Sheabutter umgestellt. Wir fanden einen tollen Lieferanten, der uns eine gute Alternative bot. Und stellten sogar fest, dass sie uns geschmackliche Vorteile verschafft – auch wenn sie teurer ist als das in großen Mengen verfügbare Palmöl. Uns gefiel zudem, dass der Anbau von Sheabutter zu einem großen Teil von Frauen geleistet wird.

**Mattke:** Sie kommt aus Burkina Faso, und durch den Anbau haben die Arbeiterinnen die Chance auf Unabhängigkeit und Existenzgründung.



Produktion von Croissants



Produktion von Spinattaschen

Moin Bio Backwaren GmbH  
 Unternehmenssitz: Glückstadt  
 Jahresumsatz: 6,5 Millionen Euro  
 Mitarbeitende: 65

Weitere Infos unter  
[www.moin.eu](http://www.moin.eu)



Produktion von Focaccias

**Frau Prothmann, Sie haben den Prozess zur Zertifizierung im Bereich Gemeinwohlökonomie mitgestaltet. Was bedeutet dieser Prozess für das Unternehmen und seinen Einfluss auf Mensch und Umwelt?**

**Prothmann:** Wir haben den Prozess intern mit acht Mitarbeitenden aus sehr unterschiedlichen Abteilungen gestaltet. Frau und Herr Mattke haben sich stark rausgehalten, um ihm viel Luft und Freiraum zu geben. Für den GWÖ-Bericht haben wir jegliche Winkel und Ecken des Unternehmens durchleuchtet. Wir betrachten und bewerten sie gemeinsam, kritisch, offen und ehrlich. Dabei entstanden Ströme zwischen den Abteilungen, die uns Weitblick gebracht haben. Diese Arbeit hat, wie Herr Mattke im Anschluss sagte, das Licht im ganzen Unternehmen angeschaltet. Und das hat auch der GWÖ-Bericht gemacht. Extern haben wir die Produktions- und Arbeitsbedingungen unserer Lieferanten und Dienstleister genau angeschaut. Wie sind unsere Partnerschaften und Finanzdienstleister aufgestellt?

**Welche Stellschrauben drehen Sie im Anschluss an den Bericht?**

**Mattke:** Fertig ist man nie. Für den Bericht prüft man für die vier Kriterien Menschenwürde, Solidarität und Gerechtigkeit, Ökologische Nachhaltigkeit und Transparenz und Mitentscheidung. Man kann 1000 Punkte erreichen, wir lagen nach der Erstzertifizierung bei 533, die meisten Unternehmen landen bei 300-400. Wir waren also schon recht gut für den Beginn, aber Sinn und Zweck ist es, sich immer mehr zu verbessern. Allerdings, ein Bereich wie „Transparenz und Kooperation zwischen Mitbewerbern“ ist ein tolles Ziel, aber wir leben in einer Wettbewerbsgesellschaft. Dem direkten Marktkonkurrenten teilt man nicht seine Rezepte mit. Eine direkte Schlussfolgerung ist, dass wir unsere Kriterien für die Lieferantenbewertungen neu aufstellen. Wir wollen die Frage klären: Wonach wählen wir denn aus, wenn nicht mehr der Gründer da ist, der sagt, dieser Lieferant ist gut, den kenne ich schon lange? Da geht es um soziale und nachhaltige, aber auch um ökonomische Aspekte. Die wirtschaftliche Gesundheit eines Unternehmens ist ebenfalls ein hoher Wert.



Teigrühreraum

**Was ziehen Sie persönlich aus dem Prozess?**

**Mattke:** Für ein Unternehmen wie unseres ist vieles auf eine Person fokussiert. Unsere Werte müssen transparent sein und auf den Prüfstand gestellt werden. Um sie ins Unternehmen einfließen zu lassen, aber auch, damit Menschen sie nachvollziehen können. Und, ganz wichtig, um sie überprüfbar zu machen. Findet das alles wirklich statt, oder sind es nur behauptete Dinge?

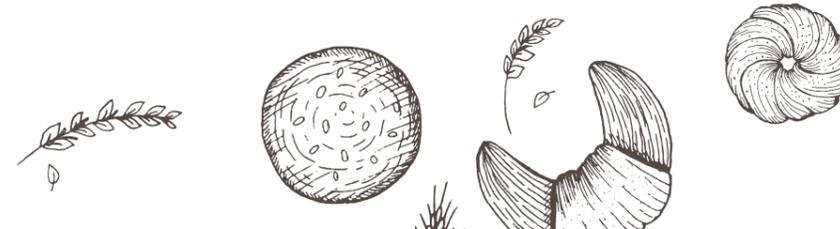
**Welchen Einfluss auf die Wahrung von Menschenrechten in ihrer Wertschöpfungskette hat das Unternehmen generell?**

**Prothmann:** Als Bioland-zertifiziertes Unternehmen haben wir den Vorteil, dass in der Bioland-Verordnung Menschenrechte festgelegt sind. Auch all unsere Lieferanten unterliegen diesen Standards.

**Mattke:** Die Anzahl unserer Rohstoffe ist zudem klein, das macht es uns natürlich leichter als anderen Unternehmen, die der exotischen ohnehin. Wir verlassen uns da natürlich auch auf Lieferanten, die wir persönlich und lange kennen. Vertrauen ist ein wichtiger Faktor.

**Welche großen Eckpfeiler werden Ihr Handeln als Unternehmen zukünftig prägen?**

**Mattke:** Wir haben den Begriff Corfactor kreiert (nach „cor“, lateinisch, das Herz). Keine Manufaktur, keine Industrie, Hand und Maschine sind nur unsere Mittel, mit denen wir unsere Arbeit verrichten. Die Frage aber ist, von wo aus wir denken und handeln. Es ist das Thema Herz, allerdings nicht im romantisch verkitschten Sinne, sondern im Sinne von einem Herzen als Denkorgan. Wir handeln nach dem, was wir als richtig erkannt haben. Ich denke, dass wir im großen Ganzen auf einen Systemwechsel zusteuern, weil unser System schon lange am Ende ist. Wir brauchen ein freies Unternehmertum, das alle mitdenkt und nicht auf Kosten von anderen geht. Wir wollen als Unternehmen an einer Zukunft mitarbeiten, die sozialer und gerechter ist. Und ökologischer. Aber das lässt sich ohnehin nur zusammen denken.

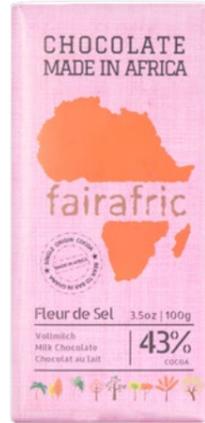


## Von der Bohne zur Tafel

Foto: Fairafric Production Ghana by fairafric



Das Schokoladen-Start-up fairafric holt die gesamte Wertschöpfungskette ins Kakaoanbaugebiet. Während rund 70 Prozent des weltweiten Kakaos aus Afrika stammen, wird dort nur etwa ein Prozent der Schokolade produziert. Das Münchner Unternehmen, 2016 gegründet, kooperiert in Ghana mit lokalen Partnerorganisationen. Das Rohprodukt stammt aus einer bio-zertifizierten Kooperative im Osten des Landes, der ghanaische Produktionspartner Niche Cocoa Industry verarbeitet in Accra die Kakaobohnen zur fertig verpackter Schokolade. Produktionsplanung,



Vertrieb, Marketing und Versand werden aus Deutschland organisiert. Durch den Aufbau wirtschaftlicher Strukturen und mittelständischer Jobs in der Weiterverarbeitung verfünffacht fairafric das lokale Einkommen pro Tonne.

[www.fairafric.com](http://www.fairafric.com)

## Faire Maus

Der gemeinnützige Verein Nager IT will die sozialen Bedingungen in der IT-Fertigung verbessern. Seit 2012 sind etwa 35.000 faire PC-Mäuse des Start-ups weltweit im Einsatz. Elemente des Produkts wie ein Scrollrad aus regionalem Holz sowie Gehäuseherstellung, Schrauben, Verpackung und Labelling, Lötzinn, Endmontage, Bestückung der Leiterplatte sowie die Leiterplatte selbst stammen inzwischen aus fairen Produktionen. Auch Kondensatoren, Widerstände und LEDs werden unter fairen Bedingungen produziert und enthalten zumindest teilweise faire Vorbauteile. Die Produktion findet in einer Integrationswerkstatt in Regensburg statt.

Zudem spricht Nager IT für seine Partnerwerkstätten sowie für 65 Prozent seiner Bauteil-Lieferanten von sehr guten Umweltstandards in der Produktion. Die Gehäuse bestehen inzwischen aus einem Bio-Kunststoff auf Zuckerrohr-Basis. Ein PVC-freies Kabel war von Beginn an Standard.

Alle Teile lassen sich austauschen und meist reparieren. Nager IT veröffentlicht darüber hinaus die gesamte Lieferkette der Maus im Internet.

[www.nager-it.de](http://www.nager-it.de)



Foto: NagerIT

## Film: Hinterm Deich wird alles gut

Foto: Hartfilm



eigenen Bedrohungslage durch die Klimakrise los, statt auf Entscheidungen aus Berlin und Brüssel zu warten. Sie lassen sich bilanzieren und ziehen daraus Konsequenzen.

[www.hartfilm.de](http://www.hartfilm.de)

Gesellschaftliche Werte statt Profit, Kooperation statt Konkurrenz, Nachhaltigkeit von Produkten statt billigste Angebote: Der Film „Hinterm Deich wird alles gut“ beleuchtet Bordelum, Breklum und Klixbüll in ihrem Vorhaben, nach den Grundregeln der Gemeinwohl-Ökonomie zu handeln. Mensch und Umwelt im Fokus wirtschaftlichen Handelns: Die drei nordfriesischen Dörfer legen in der

## Planspiel Smartphone-Lieferkette

Als Besitzer einer kongolesischen Coltan-Mine, Gewerkschaftsmitarbeiterin oder staatliche Vertretung Chinas: Beim Planspiel „Alles, was Recht ist?!“ zu Menschenrechten in der Lieferkette schlüpfen Teilnehmende am Beispiel einer Smartphone-Produktion in die Rolle von beteiligten Akteuren. Sie lernen Machtverhältnisse kennen, begegnen anhand von Szenarien wie einem Minenunglück Zielkonflikten und bewerten Ereignisse wie das Inkrafttreten eines UN-Treaty-Prozesses. Wirtschaftliche, politische und soziale Zusammenhänge einer Lieferkette werden erlebbar. Das Planspiel wurde vom Evangelischen Kinder- und Jugendbüro Nordfriesland gemeinsam mit Kooperationspartnern für Teilnehmende ab ca. 16 Jahren entwickelt. Es kann in größeren Gruppen, beispielsweise mit zwei Schulklassen, gespielt werden. Unterlagen und Informationen stehen zum Download bereit.

[www.andershandeln.org/alles-was-recht-ist](http://www.andershandeln.org/alles-was-recht-ist)



Foto: Planspiel Lieferkette

## Loslegen mit Actionbounds

### Faire Fussbälle

#### An wen richtet sich der Bound?

Fairness auf dem Fußballfeld wird sehr hochgehalten, aber wie sieht es denn eigentlich mit der Fairness in der Fußballproduktion aus? Der Bound richtet sich an Jugendliche sowie alle anderen Interessierten und gibt in Form eines Quiz Einblicke in die Herkunft und Produktionsbedingungen von Fußballen sowie die Rolle des Fairen Handels dabei.

#### Was kann die Arbeit mit ihm bewirken oder auslösen?

Sich darüber bewusst zu werden, welches Handwerk und welche Arbeitskraft in Fußballen steckt und wie schlecht diese Arbeit größtenteils noch entlohnt wird, kann dazu führen, die eigenen Bälle mehr zu schätzen, zu pflegen und langlebiger zu machen. Es kann aber auch zu weiterem Engagement anregen, in dem man sich über alternative Produkte informiert und/oder in eigenen Vereinen und Schulen den Einkauf von fair produzierten Bällen bewirkt.



#### Wie kann ich loslegen?

Alles was du brauchst, ist der QR-Code und die Actionbound-App. Hast du die App auf deinem Tablet oder Smartphone installiert, führt dich der QR-Code direkt zum Bound. Normalerweise sind Actionbounds als GPS-Rallyes gestaltet und du bewegst dich von Ort zu Ort. Dies fällt bei diesem Bound weg. Er kann zu Hause auf der Couch, unterwegs in der Bahn oder gemeinsam mit Freunden auf dem Fußballplatz gespielt werden.

Der Actionbound entstand im Projekt „Faire Sportbälle für Schleswig-Holstein“.

Kontakt: Lisa Jakob, Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V., [lisa.jakob@bei-sh.org](mailto:lisa.jakob@bei-sh.org)

### Lieferketten

#### An wen richtet sich der Bound?

Lieferketten, das sind die Wege, auf denen das Palmöl von Indonesien bis in unseren Brotaufstrich kommt oder Platin aus Südafrika bis in die Autogarage an der nächsten Ecke. Der Actionbound „Lieferketten: global und gerecht?“ entspricht einer digitalen Ausstellung zu diesem Thema. Er richtet sich vor allem an kritische Verbraucher\*innen, mit Fragen nach den oft nicht sehr beschaulichen Weltreisen, die viele Produkte und Dienstleistungen absolvieren.

#### Was kann die Arbeit mit ihm bewirken oder auslösen?

Bestimmt sind gerade die Fallbeispiele oft schwer zu ertragen. Da geht es um Fabrikunfälle, massive Menschenrechtsverletzungen und Umweltzerstörung. Doch es wird auch klar, dass es gute Alternativen gibt. Es ist jetzt an der Zeit, sich diese bewusst zu machen und zu ergreifen. Dass die Verbraucher\*innen alleine den nötigen Wandel kaum schaffen können, wird ebenfalls deutlich. Wir haben deshalb Abschnitte mit Hintergrundinformationen vorbereitet, die auch strukturelle Entwicklungen anschaulich machen.



#### Wie kann ich loslegen?

Das ist ganz einfach, der QR-Code ist quasi deine Freikarte. Du installierst die Actionbound-App auf dem Handy oder Tablet, scannst damit den QR-Code und schon geht es los. Für dich ist das alles kostenlos. Den kompletten Actionbound zu spielen, wird allerdings etwas Zeit kosten. Deswegen haben wir nach einer kleinen Einstiegsfrage eine „virtuelle Lobby“ in unsere digitale Ausstellung gebaut. Du kannst dich hier nach und nach entscheiden, ob und mit welchen Abschnitten du weitermachen willst.

Der Actionbound entstand zwischen den BEI-Projekten „Wirtschaft und Menschenrechte“ und „Bildung trifft Entwicklung“ in Kooperation mit Brot für die Welt in Schleswig-Holstein und dem Kirchlichen Entwicklungsdienst der Nordkirche.

Kontakt: Simone Ludewig, Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V., [simone.ludewig@bei-sh.org](mailto:simone.ludewig@bei-sh.org)

## Du und die Lieferkette Veranstaltungen des Programms Bildung trifft Entwicklung

Text: Benjamin Hellwig

### Smartphone-Rallye in Kiel: die Globalen Nachhaltigkeitsziele, SDG

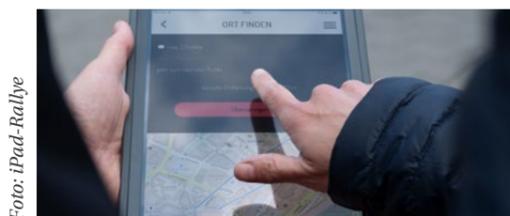


Foto: iPad-Rallye

Spielerisch und interaktiv: Mit GPS-Ortssuchen, Quizfragen und Medienaufnahmen erforschen Teilnehmende einen herausfordernden Zusammenhang. Welchen Einfluss haben Handyakkus, Textilien, Südfrüchte, Fisch oder Sand auf die Entstehung von Armut, Hunger oder Umweltzerstörung in anderen Regionen der Welt?

**Altersgruppe:** ab 7. Klasse

**Dauer:** Rallye ca. 2 h, mit Vor- und Nachbereitung ca. 5 h | **Kosten:** 40 Euro pro Klasse/Gruppe, für Kieler Schulklassen kostenfrei

### Workshop: Kakao und seine Wege



Foto: Kakao Goldenbaum pixabay

Von Zartbitter bis Vollmilch: Der Griff ins Supermarktregal zu Kakao und Schokolade ist normal wie alltäglich. Hinter dem Anbau von Kakaobohnen aber steht eine wissenswerte Geschichte aus Anbaumethoden, Arbeitsbedingungen, Transportwegen und Herstellung. Teilnehmende lernen die Bedingungen für Menschen in den Anbauländern kennen.

**Altersgruppe:** Kindergarten, Grundschule, Sekundarstufe 1 und 2 (für Erwachsene mit dem Schwerpunkt Kaffee) | **Dauer:** 90 min bis 4 h | **Kosten:** 30-40 Euro pro Workshop

### Workshop: Lang lebe mein Handy

Immer dabei, immer bereit: Smartphones sind aus unserer Gesellschaft nicht mehr wegzudenken. Doch welche ökologischen und sozialen Folgen hat der für die Produktion notwendige Rohstoffabbau? Mit Bildern und Gruppenarbeiten erarbeiten Teilnehmende einen Zusammenhang zwischen Konsumverhalten und Arbeitsbedingungen.



Innenleben eines Handys

**Altersgruppe:** 7.-12. Klasse, Jugendgruppen, Erwachsene  
**Dauer:** 4-6 Schulstunden | **Kosten:** 35-40 Euro

### Workshop: Sportbälle und Menschenrechte

Kicken, Werfen, Pritschen: Wie sich in der Halle oder auf dem Platz ein guter Sportball anfühlen muss, liegt vordergründig auf der Hand. Welche Konsequenzen aber bringen die Fertigungsbedingungen des Balls mit sich? Inwieweit werden hier Menschenrechte eingehalten und, welche Perspektiven kann der Faire Handel eröffnen?



**Altersgruppe:** 7.-12. Klasse, Sportgruppen- und Vereine  
**Dauer:** 3-4 Schulstunden (1 Stunde in der Sporthalle)  
**Kosten:** 35 Euro

Die Veranstaltungen sind auf Abruf buchbar. Die Workshops „Lang lebe mein Handy“ und „Fast Fashion“ können auch als Online-Veranstaltung stattfinden. Bei der Rallye zu den Nachhaltigkeitszielen kann die Vor- und Nachbereitung ebenso online begleitet werden. Tablets für die Rallye werden gestellt.

#### Kontakt und weitere Informationen:

Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. · Sophienblatt 100, 24114 Kiel  
Hilke Oltmanns und Wiebke Schümann · [bte@bei-sh.org](mailto:bte@bei-sh.org)  
0431-67939903 · [www.bei-sh.org](http://www.bei-sh.org)

# Länger nutzbar

Per Repair Café Ressourcen schützen

Text: Benjamin Hellwig

DEFEKTE KÜCHENLAMPE? ZERSPLITTERTES  
HANDYDISPLAY? KAPUTTE KAFFEEMASCHINE?  
AUF GEHT'S INS REPAIR CAFÉ!

Wake-up-Call: Repair Cafés wollen das Interesse fürs Reparieren wieder wecken. Was einst völlig selbstverständlich war, soll wieder zur Normalität werden. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: Wer repariert, statt neu zu kaufen, fördert Abfallvermeidung, Ressourcenschutz und Energieeinsparung. Toaster, Radio und Fahrrad werden alleine oder gemeinsam in entspannter Werkstatt-Atmosphäre wieder flottgemacht. Hobbymechaniker treffen auf Nachwuchstüftler, Interessierte auf Teilbereichsspezialisten.

Ein Repair Café ist weniger als Konkurrenz zu professionellen Einrichtungen zu sehen. Vielmehr bieten die vielfach ehrenamtlichen Initiativen eine kostengünstige Alternative, faszinierende Zusammenkünfte, Know-how, Werkzeug und Lernatmosphäre. Und auch wenn nicht jeder Besuch zum reparierten Erfolg führt: Repair Cafés haben das Potenzial, Bewusstsein für die großen Zusammenhänge zu wecken. Los geht's!

Repair Cafés in Schleswig-Holstein gibt es beispielsweise in Bornhöved, Elmshorn, Flensburg, Glücksburg, Husum, Kaltenkirchen, Kiel, Lübeck, Neumünster, Norderstedt, Pinneberg, Plön und Schleswig.

Weitere Infos, Öffnungszeiten während der Corona-Pandemie und Tipps zum Eröffnen eines eigenen Repair Cafés in deiner Nähe unter

[www.reparatur-initiativen.de](http://www.reparatur-initiativen.de) und [www.repaircafe.org](http://www.repaircafe.org)

# Johannis im Rampenlicht

Text : Janin Thies Fotos: Superfoods

REGIONALE SUPERFRÜCHTE SORGEN FÜR  
MEHR GLOBALE GERECHTIGKEIT



Alle Kameralinsen auf Marcel

Es ist einer dieser Abende, an denen wirklich alles passieren kann. Das erste Mal. Aufregendes „Neuland“. Ein wenig schüchtern haben wir uns in den letzten Monaten angenähert. Eine Videokonferenz hier, ein gemeinsames Web-Seminar da. Heute wird es ernst. Und wie der Zufall es will, spielt eine junge Frau auf dem Bar-Klavier am Eingang der Alten Mu den Titelsong eines modernen Romantik-Märchens, während es hinter der Glastür allmählich heiß hergeht. In nur 30 Minuten startet eine Premiere: Das Bündnis Eine Welt rollt regionalen Superfoods den roten Teppich aus, verbindet Konsumkritik mit Kochkurs. Und das auch noch online.

„Die Idee war gar nicht so spektakulär. Wir haben diese Formate ja schon offline durchgeführt“, wird Frauke, die den Kochkurs im Rahmen des BEI-Projektes zu den Globalen Nachhaltigkeitszielen (SDGs) organisiert hat, am Ende des Abends gestehen. Doch was Marcel, Sabrina und Julian von der Cocina CoWorking Kitchen an diesem Abend auf die Beine stellen, ist großes Kino. Innerhalb kurzer Zeit haben sie ihr Reich, in dem Kulinarik-Tüftler normalerweise mit veganer Schokolade oder der perfekten Schärfe für fermentiertes Kohlgemüse experimentieren, in ein Fernsehstudio verwandelt. Vier Kameras sind am Geschehen beteiligt. Zwei Strahler leuchten die mobile Kochinsel aus. Hier ist alles aufgeräumt. Jede Zutat findet in kleinen Schraubgläsern und Porzellanschälchen Platz. Die Messer glänzen im Schein-

werferlicht. Auf der anderen Seite des Raums sorgen Mischpult, Kabelsalat, diverse Monitore, lackierte Holzstühle mit Sitzpolster, ein Wäschekorb und eingehäkelte Blumenvasen für einen leicht chaotischen Retro-Touch, der die gesamte Szene wieder näher an die Realität holt.



Auch mit veganer Schokolade wird in der Cocina experimentiert.

## Superfood mit Nebenwirkungen

Davon ist im Kameraausschnitt natürlich nichts zu sehen. Julian, der heute für die Technik zuständig ist, setzt auf Perfektion. Sabrina schnappt sich, ganz analog, eine Kreidetafel. Sie hat jeden Arbeitsschritt im Kopf und wird Marcel, der das 3-Gänge-Menü vor der Kamera zubereitet, als Souffleuse zur Seite stehen. Auf der linken Seite, Fußbreit hinter einer Bodenmarkierung, die die Grenze des Sichtbaren (aus Sicht der Hauptkamera) markiert, richtet sich Frauke ein, um die Videokonferenz zu starten. Die Spannung steigt. Die Teilnehmer\*innen betreten das Setting. Wir sehen Pärchen,



Kochkurs mal anders. Leider gibt es noch kein Geruchs-Internet.

Wohngemeinschaften und Einzelpersonen in ihren Küchen stehen, teils bunte Schürzen, teils die ersten Gläser in der Hand. Kurzum – bereit für Infotainment. Martina von Brot für die Welt schaltet sich für einen Input dazu und berichtet über den Superfood-Hype, der in weit entfernten Anbaugeländen meist auf Kosten von Mensch und Natur geht. Dabei gebe es regionale Alternativen von Brennnessel bis Heidelbeere, die ebenso gesund seien: „Was die Brennnessel im Gegensatz zum Matcha-Pulver nicht hat, ist die Lobbyarbeit und eine gute Marketingabteilung“, erklärt Martina.

## 3 Gänge - modern, regional, gesund

Das soll sich an diesem Abend ändern. Auf dem Menüplan stehen unter anderem heimische Sprossen, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Blumenkohl und Kimichi, ein Kohlgemüse aus der koreanischen Küche, das in der Cocina mit veganer (!) Fischsauce hergestellt wird. Alle Zutaten konnten die Gäste zuvor als Paket abholen oder selbst einkaufen. Beim Cocina-Paket kommt selbst der Honig nur ein paar Meter entfernt vom Dach der Alten Mu. Und wie zum Beweis sehen wir durch die Fenster des Erdgeschosses noch während des Kochseminars eine Frau im Imkeranzug vorbeilaufen.

Marcel mit schwarzer Kochjacke, den Namen in Schreibschrift aufgestickt, ist schnell in seinem Element. Er erklärt, wie er dank des Krallengriffs gefahrlos Zwiebeln schneidet, spielt bewusst mit verschiedenen Blickwinkeln

in Töpfe und Pfannen, beantwortet Fragen, setzt Brühe an, während der Heidelbeerkompott vor sich hin köchelt, und geht dazu über, den Teig für die Hafertaler anzurühren. Auch an den Webcams der Teilnehmenden bewegt sich etwas. Je nach Perspektive sehen wir nur ein Gemüsemesser auf und nieder schwingen oder Ameisenmenschen, die zwischen Tisch und Herd hin und her laufen. Spätestens an dieser Stelle wird es für Alexa hektisch. Die Studentin hat sich vorgenommen, das Menü für ihre ganze WG zu kochen, und muss neben dem Zuschauen und -hören die dreifache Menge verarbeiten. „Da

fehlte mir doch der Pausenknopf“, erzählt sie später. Unter Zeitdruck zu kochen, hat sie eher als unangenehm empfunden. Auch fehlte ihr die Interaktion mit anderen Teilnehmer\*innen. Gerade durch das Online-Format ist sie deshalb nicht so richtig in ihren gewohnten „Koch-Flow“ gekommen. „Andererseits wäre ich wohl nicht extra nach Kiel gefahren, um am Kochkurs teilzunehmen.“ Immerhin: Ihre WG sei begeistert gewesen, und insbesondere den Blumenkohlreis mit Kimichi wird Alexa in ihre vegane Rezeptsammlung übernehmen.



Sabrina weiß wo es lang geht. Auch analog.

„Probier mal, ob gar“, hat Sabrina inzwischen auf ihre Tafel in der Cocina geschrieben. Die Hafertaler sind ein wenig zu dick geworden, sollten aber nur auf kleiner Flamme brutzeln. Marcel nimmt's gelassen und hält das Smartphone über die Pfanne, um den Zuschauer\*innen zu zeigen, wie der Käse auf dem heißen Bratling schmilzt. Nach zweieinhalb Stunden ist alles im Kasten und auch die Teller sind schick dekoriert. Allmählich wird es im improvisierten Fernsehstudio, im parallel laufenden Online-Chat und auch vor den Webcams ruhiger. Alle freuen sich nur noch aufs Essen, schicken aber noch das ein oder andere Foto ihrer Kreation über den Server. „Wir freuen uns auf das nächste Mal“, verabschiedet sich Marcel mit Blick in die Kamera. Nicht nur für das Bündnis Eine Welt, sondern auch für die CoWorking Kitchen war diese Premiere der Versuch, in der Corona-Krise neue Wege zu gehen. Einige Monate standen die Töpfe hier weitgehend still. Mit der Absage von Veranstaltungen brachen auch Catering-Einnahmen weg. Und so bot der rote Teppich für heimische Superfoods gleichzeitig lokalen Gastro-Profis eine Plattform, ihr Supertalent unter Beweis zu stellen. Das Rampenlicht haben sich beide verdient.



Fruchtig-pikanter  
Sprossensalat mit Johannis-  
beer-Dressing  
Hafer-Walnuss-Käse Taler an  
Blumenkohl-Kimichi-Reis  
Heidelbeer-Kompott auf Quark  
mit geraspelter Schoki



Das Menü erforderte bisweilen Multitasking.



**Superfood vor der eigenen Haustüre**

Goldhirse und Leinsamen sind gute Alternativen zu Quinoa und Chia. Statt zu Goji und Cranberry können wir zu Johannisbeeren und Hagebutte greifen. Reich an Antioxidantien ist die Brennnessel und steht somit Matcha in Sachen Gesundheit in nichts nach. Schließlich ist kein Nahrungsmittel für sich einfach nur super. Es kommt auf Ausgewogenheit und Vielfalt an. Für Konsum und dessen Auswirkungen gilt: nachdenken, hinterfragen, informieren.



**Wieso in die Ferne schweifen ...**

Der Begriff "Superfood" wird immer häufiger für Werbezwecke genutzt. Superfoods zeichnen sich tatsächlich meist durch einen hohen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen aus. Zu kritisieren ist aber, dass kein gesundheitlicher Mehrwert zu heimischen Alternativen besteht, die Früchte häufig mit Schadstoffen belastet sind und die weiten Transportwege alles andere als klimafreundlich sind. Für die Menschen in den Herkunftsländern bedeutet die Entdeckung einer neuen Superfrucht durch europäische oder amerikanische Lebensmittelkonzerne häufig größere Abhängigkeit. Für die Industrie geht es hingegen um doppelte Gewinne. Beispielsweise führten künstlich erzeugte Exklusivität und steigende Nachfrage bei Quinoa in Kolumbien, Peru und Bolivien zu enormen Preissteigerungen. Statt ihres heimischen Getreides greifen arme Bevölkerungsschichten dann zu Nudeln, Brot und Reis, die wiederum von den bekannten Lebensmittel-Giganten massenhaft produziert, exportiert und billig angeboten werden können.



Einiger Teilnehmer\*innen teilen ihre Kreation in den sozialen Medien



# 3 Fragen an

## DIE LÜBECKER INITIATIVE FÜR EIN LIEFERKETTENGESETZ (LILI)

Interview: Benjamin Hellwig

Marktgespräche über globale Themen: Horst Hesse (LILI) in Lübeck

### Warum braucht es gesetzliche Regelungen für die Einhaltung von Arbeitsstandards, Menschenrechten und Umweltschutz?

Um Personalkosten zu sparen, haben sehr viele Unternehmen ihre Produktion ins Ausland verlegt, dorthin, wo die Löhne, aber auch die Lebenshaltungskosten weit unter dem Niveau in Deutschland liegen. Dabei kommen die Einzelteile eines Produkts – von der Schraube bis zum Kabel, von der Baumwolle bis zum Knopf – aus ganz unterschiedlichen Ländern. Häufig werden bei der Rohstoffgewinnung oder der Produktion Menschenrechte mit Füßen getreten oder Umweltschäden in Kauf genommen. Damit deutsche Unternehmen, die in Billiglohnländern produzieren lassen, Verantwortung für Umweltschutz, Arbeitsstandards und die Einhaltung der Menschenrechte übernehmen, braucht es eine gesetzliche Regelung, an die sich alle gleichermaßen halten müssen. Die Vergangenheit und Gegenwart zeigt uns, dass nur wenige Unternehmen sich freiwillig dafür einsetzen und Wert darauf legen, fair und umweltfreundlich zu produzieren. Den meisten geht es immer noch primär um Gewinnmaximierung.

### Welche Kraft geht von der ehrenamtlichen Lübecker Initiative aus, was kann sie bewirken?

In unserer Lübecker Initiative wirken Menschen aus verschiedenen Organisationen gemeinsam. Mit dabei sind auch Studierende der Lübecker Universität. Das ist besonders wertvoll, denn mit ihnen erreichen wir sehr viele junge Leute. Wir setzen mit unserem Engagement auf Öffentlichkeitsarbeit, machen Infostände, zeigen Filme, halten Vorträge, organisieren eine Ausstellung und nutzen Social Media. Bis es zu Einschränkungen durch die Corona-Pandemie kam, konnten wir sehr viele Menschen direkt erreichen. Das läuft nun zum Glück wieder an.



### Welche Reaktionen erreichen die Gruppe bei beispielsweise bei den Unterschriftenaktionen auf den Lübecker Wochenmärkten?

Der Lübecker Wochenmarkt am Brink ist jeden Samstag sehr gut besucht. Unsere Infostände sind wie ein Magnet. Viele sind neugierig und wollen von uns informiert werden, was es mit dem Lieferkettengesetz auf sich hat, von dem die meisten bereits gelesen oder in den Nachrichten gehört haben. Bisher haben alle die Petition unterschrieben, die mit uns ins Gespräch kamen. Das zeigt auch, dass sehr viele Menschen nicht auf Kosten anderer oder auf Kosten der Umwelt konsumieren wollen.

Weitere Infos unter  
[fairtrade-stadt-luebeck.de](http://fairtrade-stadt-luebeck.de)



Alle Termine, Infos und Anmeldung:  
[www.bei-sh.org/veranstaltungen](http://www.bei-sh.org/veranstaltungen)

### 8. Fachkonferenz für sozial verantwortliche Beschaffung von IT-Hardware

3. & 4. September 2020, Online

Die bundesweiten Konferenz, organisiert von der Europa-Universität Flensburg und dem Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V., bietet eine Plattform für Akteur\*innen des öffentlichen Beschaffungswesens, der Politik, Nichtregierungsorganisationen, IT-Unternehmen und -Händler. Schwerpunktthema sind die Arbeitsbedingungen bei der Produktion und deren effektives Monitoring.

#### Programmdetails unter:

[www.faire-beschaffung.de](http://www.faire-beschaffung.de) und  
[www.bei-sh.org](http://www.bei-sh.org).



### Kieler Sommer-Rallyes zu nachhaltigen Themen

Noch bis zum 1. September,  
Kieler Innenstadt

Mit Tablets ausgerüstet entdecken kleine Gruppen im Rallye-Sommer durch die Innenstadt von Kiel die vielschichtigen Berührungspunkte zwischen dem eigenen Alltag und globalen Zusammenhängen – von Klimaschutz bis zum Fairen Handel.



### Ocean Summit – Festival und Visionen für den Meeresschutz in Schleswig-Holstein

Jede Menge spannende Vernetzungstreffen, Workshops und kleinere Veranstaltungen zum Schutz der Nord- und Ostsee finden das ganze Jahr über noch statt.

#### Vorbeischaun unter:

[www.ocean-summit.de](http://www.ocean-summit.de)



### Faire Woche

11. bis 25. September 2020,  
Deutschlandweit

„Fair statt mehr“ – unter diesem Motto fragt die bundesweite Aktion „Faire Woche“, was wir für ein „Gutes Leben“ brauchen – und wie wir dazu beitragen können, dass alle Menschen ein gutes Leben führen können. Lokale Veranstaltungen können auf einer Landkarte aufgespürt werden.

#### Weitere Infos:

[www.faire-woche.de](http://www.faire-woche.de)

Gefördert von



Mit Mitteln des



Ermöglicht durch



## Jetzt abonnieren!



Sie wollen **ZUKUNFT.GLOBAL** als gedrucktes Magazin abonnieren?

Schreiben Sie einfach eine Mail an [bestellen@zukunft.global](mailto:bestellen@zukunft.global) und erhalten Sie die nächsten drei Ausgaben zum Preis von 10 Euro (Start mit aktueller oder nächster Ausgabe). Die Lieferung erfolgt versandkostenfrei direkt nach Hause (nur innerhalb Deutschlands). Mit Erscheinen der dritten Ausgabe endet das Abonnement automatisch.

## Ausblick

Mit Begeisterung lernen, Wissensdurst stillen, Methoden kennenlernen: In der nächsten Ausgabe von ZUKUNFT.GLOBAL dreht sich alles ums „Lernen und Verstehen“. Die Ausgabe erscheint im Herbst 2020.



Foto: Benjamin Hellwig



# BÜNDNIS EINE WELT SCHLESWIG-HOLSTEIN E.V. (BEI)

DACHVERBAND ENTWICKLUNGSPOLITISCHER ORGANISATIONEN

### Globale Partnerschaften und Entwicklung

MIT MENSCHEN WELTWEIT  
ZUKUNFT GEMEINSAM GESTALTEN

### Migration und Entwicklung

VONEINANDER LERNEN UND  
GLOBALE GERECHTIGKEIT LEBEN

### Bildungsarbeit

„GLOBALES LERNEN“ UND  
„BILDUNG FÜR NACHHALTIGE  
ENTWICKLUNG“ IN DER PRAXIS

### Fair Trade

FAIRER HANDEL,  
UNTERNEHMENSVERANTWORTUNG  
UND NACHHALTIGE BESCHAFFUNG

**ZUKUNFT.GLOBAL**  
Magazin für Entwicklung  
und Zusammenarbeit aus  
Schleswig-Holstein

Alle Ausgaben lesen oder  
Heft bestellen:  
[www.zukunft.global](http://www.zukunft.global)



**NEWSLETTER**  
Bündnis Eine Welt  
Schleswig-Holstein e.V. (BEI)  
Dachverband entwicklungs-  
politischer Organisationen

Abonnieren unter:  
[www.bei-sh.org/newsletter.html](http://www.bei-sh.org/newsletter.html)

[WWW.BEI-SH.ORG](http://WWW.BEI-SH.ORG)

Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. (BEI) | Sophienblatt 100 | 24114 Kiel | Deutschland



# STATT MORAL DISTANCING BRAUCHT ES JETZT EINEN GESETZLICHEN RAHMEN.

Gerade jetzt brauchen Menschenrechte und Umwelt Schutz.  
Einen unverzichtbaren Beitrag dazu leistet das Lieferkettengesetz:  
[lieferkettengesetz.de](http://lieferkettengesetz.de)



arbeitsgemeinschaft der einflussreichen netzwerke in deutschland e.v.

**Brot für die Welt**



**CcrA** Corporate Accountability Network für Unternehmensverantwortung



**ff** FORUM FAIRER HANDEL



**GREENPEACE**



**MISEREOR** THE HILFswerk



**WÖK** Werkstatt Ökonomie

Und zahlreiche weitere Organisationen.